لسوڑوں کا بھرا ہوا اچار

Stuffed Lasoora Pickle

اجزاء :-

1. لسوڑے پانچ کلو (سبز والے۔ پیلے نہ ہوں)

2. کیریاں / کچے آم دو کلو

3. نمک ڈیڑھ پاو / 375 گرام یا حسب ذائقہ

4. دڑا سرخ مرچ Red Chilli Flakes ایک پاو / 250 گرام

5. ہلدی تین کھانے والے چمچ

6. میتھرے ایک پاو / 250 گرام

7. سونف ایک پاو / 250 گرام

8. کلونجی تین کھانے والے چمچ

9. سرسوں کا تیل چار کلو

نوٹ: مصالحہ جات کی مقدار میں اپنی پسند سے کمی بیشی کر سکتے ہیں۔ بعض احباب ایک بڑا چمچ ثابت کالی مرچ اور ایک چمچ اجوائن بھی ڈالتے ہیں۔

ترکیب:-

بڑے دیگچے میں نمک اور دو چمچ ہلدی ڈال کر کھلا پانی ابالیں اور جب پانی ابلنا (جسے پنجابی میں رجنا کہتے ہیں) شروع ہو تو لسوڑے ڈال کے پانچ منٹ ایسے ابالیں کہ لسوڑے کی اوپر سے ٹوپی اتر جائے اور ہلکا سا دبانے پر گٹھلی بھی

نکل آئے۔ لسوڑے ابل جائیں تو پانی سے نکال کر خشک کر لیں اور ان کے اوپر سے ٹوپی اتار لیں اور لسوڑے دبا کر ان کی گٹھلیاں نکال دیں۔ اب دوری ڈنڈے میں میتھرے اور سونف کو ہلکا سا کوٹ کے دادڑ کر دیں باریک نہیں کرنا ورنہ میتھرے ذائقہ کڑوا کر دیں گے۔

آم ہلکے ہلکے چھیل کر کدوکش کر کے کدوکش کئے ہوئے آموں میں نمک، دڑا مرچ، کلونجی؛ میتھرے و سونف کا مکسچر شامل کر کے چکھ لیجئے تا کہ نمک مرچ مصالحہ کم زیادہ کرنا ہو تو کر لیں۔ اب آموں کے اس مکسچر کو لسوڑوں میں احتیاط سے بھر لیں۔ پھر ایک کڑاھی میں سرسوں تیل ڈالیں اور تیل میں روٹی کا ٹکڑا ڈالیے کر چولھے پہ ہلکی سے درمیانی آنچ پہ رکھ دیجئے۔ جب روٹی کا ٹکڑا براون ہو جائے تو اسے نکال دیجئے اور تیل ٹھنڈا ہونے دیجئے۔ پھر مرتبان میں لسوڑے ڈالیں اور اگر آموں کا مصالحہ بچا ہو تو وہ بھی ڈال دیجئے اور اوپر سے تیل ڈال دیجئے۔ اس اچار کو روشنی سے بچائیں اور چار دن تک روزانہ لکڑی کے چمچ سے احتیاط سے

ہلکے ہاتھ سے ہلائیں۔ اس کے بعد ان شاء اللہ لسوڑوں کا مزیدار بھرواں اچار تیار ہو گا

0307-8162003